

Ina & In.

WESELE

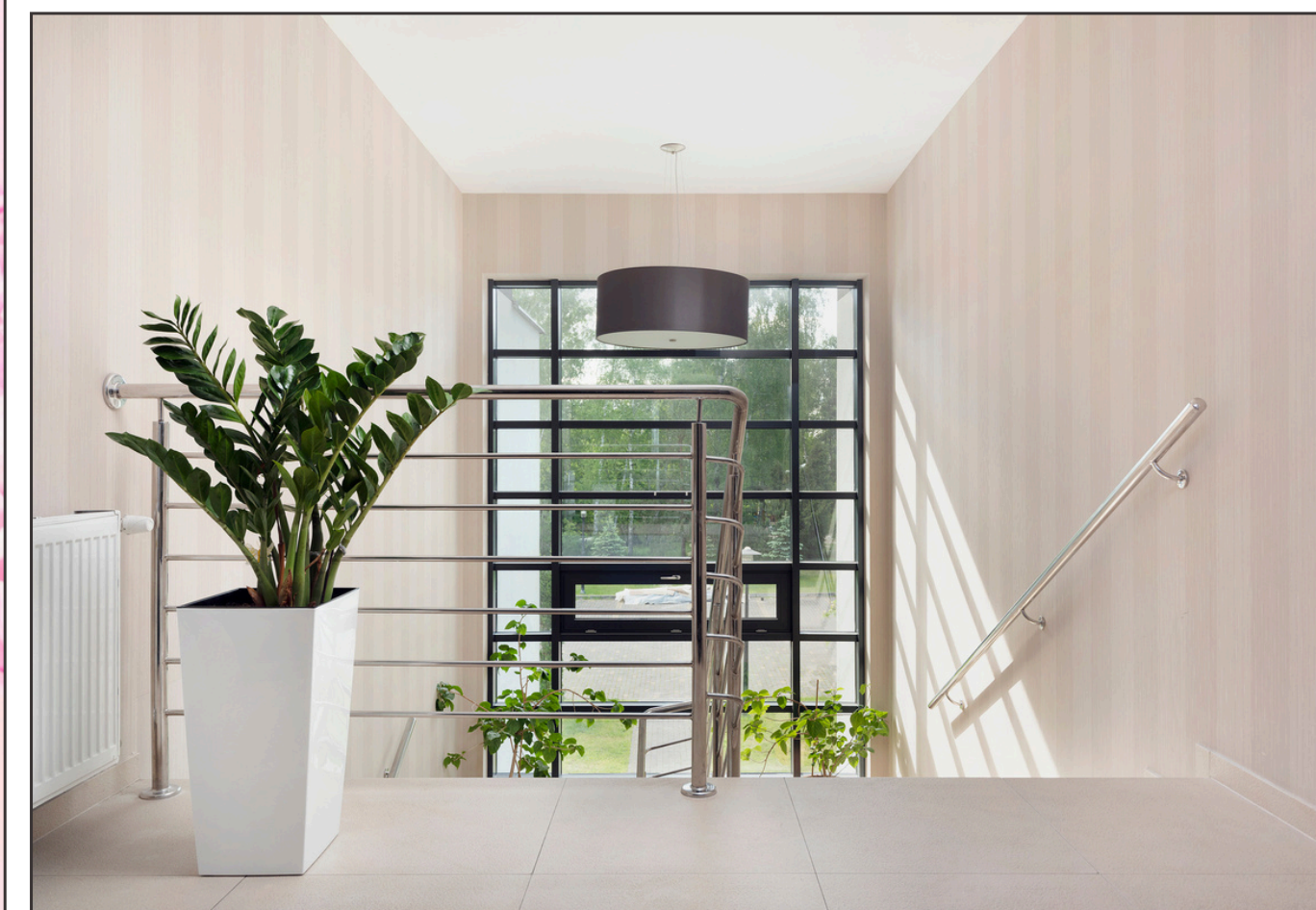
W HOTEL & SPA POLESIE



HOTEL&SPA POLESIE*** ZAPRASZA PAŃSTWA DO ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO W NASZYM HOTELU

O NAS

Komfort, bliskość przyrody, a także przyjazna atmosfera tworzą klimat hotelu Polesie. To idealne miejsce, gdy chcemy odpocząć od miejskiego hałasu. Dobrze poczują się tu goście indywidualni, a także rodziny z dziećmi. Hotel ma również zaplecze do organizacji konferencji i spotkań firmowych a także kameralną strefę SPA. Różnorodność świadczonych usług, ciepła atmosfera oraz kontakt z przyrodą są naszym atutem oraz gwarancją udanego pobytu.



NA TEN WYJĄTKOWY DZIEŃ, OFERUJEMY

Przestronna sala weselna do 180 Gości

Bufety tematyczne- stoły wiejskie, stoły rybne, stoły deserowe, stoły owocowe i fontanny czekoladowe

Ceremonię ślubną w ogrodzie, na plaży, lesie czy eleganckim namiocie

Przyjęcia w formatach tradycyjnych serwowanych i bufetowych

Możliwość zorganizowania transportu

Taras widokowy na jezioro

Klimatyczny taras w stylu chill

Możliwość zamówienia wymarzonej dekoracji sali

Nocleg dla 70 Gości w pokojach kategoryzowanych



NASZE MOCNE STRONY



Otoczenie

Kompleksowość

Elegancja

Nowoczesność

Doświadczenie

Profesjonalizm

Troska

Dokładność

Otwartość



2 PAKIETY OBIADÓW POŚLUBNYCH

SILVER

- Szampan na powitanie
- Kolacja serwowana (przystawka, zupa, II danie, deser)
- Zimna płyta (5 przystawek)
- Pieczywo mieszane
- Napoje gazowane i niegazowane
- Napoje gorące bez ograniczeń
- Standardowe pokrowce na krzesła
- Standardowe serwetki materiałowe
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Parking dla gości
- Przyjęcie do 3h

2025 :Cena od 182,-

2026: Cena od 209,-

2027: Cena od 232,-

SILVER STAR

- Szampan na powitanie
- Kolacja serwowana (przystawka, zupa, II danie, deser)
- 2 przekąski gorące serwowane
- Zimna płyta (6 przystawek)
- Ciasta domowe 150g/os
- Pieczywo mieszane
- Napoje gazowane i niegazowane
- Napoje gorące bez ograniczeń
- Standardowe pokrowce na krzesła
- Standardowe serwetki materiałowe
- Standardowa dekoracja sali w świeczniki
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Parking dla gości
- Przyjęcie do 6h

2025: Cena od 245,-

2026: Cena od 289,-

2027: Cena od 332,-



3 PAKIETY WESELNE

GOLD

- Szampan na powitanie
- Kolacja serwowana
- 3 przekąski gorące serwowane
- Zimna płyta (6 przystawek)
- Ciasta domowe 150g/os
- Pieczywo mieszane
- Napoje gazowane i niegazowane
- Napoje gorące bez ograniczeń
- Standardowe pokrowce na krzesła
- Standardowe serwetki materiałowe
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Udostępniony taras z widokiem na jezioro
- Parking dla gości

2025: Cena od 290,-

2026: Cena od 333,-

2027: Cena od 373,-

GOLD STAR

- Prosecco na powitanie
- Chlebek weselny
- Kolacja serwowana (zupa, II danie, deser)
- 4 przekąski gorące serwowane
- Zimna płyta (10 przystawek)
- Ciasta domowe 150g/os
- Owoce sezonowe 100g/os
- Pieczywo mieszane
- Napoje gazowane i niegazowane
- Napoje gorące bez ograniczeń
- Standardowe pokrowce na krzesła oraz kwiaty sztuczne* (od 100 osób)
- Standardowe serwetki materiałowe
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Udostępniony taras z widokiem na jezioro
- Parking dla gości
- Nocleg dla Państwa Młodych

2025: Cena od 340,-

2026: Cena od 368,-

2027: Cena od 414,-

GOLD HAPPY

- Prosecco na powitanie
- Chlebek weselny
- Kolacja serwowana (zupa, II danie, deser)
- Bufet dań ciepłych (4 rodzaje)
- Zimna płyta (12 przystawek)
- Ciasta domowe 200g/os i owoce sezonowe 100g/os
- Pieczywo mieszane
- Napoje gazowane i niegazowane, gorące bez ograniczeń
- Fontanna czekoladowa
- Standardowe pokrowce na krzesła oraz kwiaty sztuczne*
- Standardowe serwetki materiałowe
- Standardowa ścianka na Państwie Młodym
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Udostępnione oba tarasy
- Parking dla gości
- 2 noclegi dla Państwa Młodych ze śniadaniem

2025: Cena od 385,-

2026: Cena od 414,-

2027: Cena od 476,-

*Możliwość zamówienia kwiatów żywych. Ceny ustalane są na podstawie zapytań oraz aktualnych cen hurtowych kwiatów

MENU BŁĘKITNE

- Szampan na powitanie
- Kolacja serwowana

Zupa do wyboru 1:

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z łyżką śmietany, bazylią i mozzarellą
- Flaki tradycyjne
- Krem z kalafiora z prażonymi płatkami migdałów

II danie do wyboru 1:

- Filet z piersi kurczaka grillowany z ziemniakami z wody, sosem szczypiorkowym i zestawem surówek
- Pieczony schab w sosie myśliwskim z ziemniakami z wody i zestawem surówek
- Dorsz zapiekany z ryżem i warzywami z wody

2 przekąski gorące serwowane

zupa do wyboru 1:

- Tradycyjny żurek z jajkiem
- Barszczyk z pasztecikiem lub krokietem
- Zupa węgierska

II danie do wyboru 1:

- Karkówka pieczona z ziemniakami opiekаныmi i surówką z kiszonej kapusty
- Polędwiczka w sosie pieczarkowym z ziemniakami opiekаныmi i surówką z czerwonej kapusty
- Roladka z indyka nadziewana szparagami, ziemniaki puree, szpinak

Zimna płyta (6 przystawek):

- Deska wędlin i serów
- Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
- Śledź po kaszubsku
- Śledź z sałatką ziemniaczaną
- Vitelle tonato z indyka z sosem kaparowym
- Schab z owocami w tradycyjnej galarecie
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Sałatka caprese
- Sałatka hawajska
- Roladki wegetariańskie w naleśniku szpinakowym
- Roladki z łososiem wędzonym i kremem chrzanowym
- Paluszki z kurczaka z sosami
- Półmisek wiejski (mięsa pieczone, smalczyk, ogórki kiszone, pajdy chleba wiejskiego)

Ciasta domowe 150g/os (do wyboru 4-5)

- marchewkowe
- czekoladowe
- sernik tradycyjny
- szarlotka tradycyjna
- sernik rosa
- ciasto czekoladowe z wiśniami
- delicja truskawkowa
- raffaello
- cappuccino
- Pani Walewska

Pieczyno mieszane

Napoje gazowane i niegazowane

Napoje gorące bez ograniczeń



SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO INDYWIDUALNEGO STWORZENIA MENU NA SWOJE PRZYJĘCIE I WYBORU MENU Z DAŃ PONIŻEJ:

Przystawka serwowana do wyboru

- Łosoś gravlax z sałatką z kopru włoskiego i cytrusów z chrupiącą grzanką
- Suszony rostbef wołowy z konfiturą z czerwonej cebuli, musem chrzanowym i ziołową oliwą
- Pasztet z dziczyzny, chutnay z marchewki, konfitura z porzeczek
- Zielone sałaty z wędzoną pierśią z kaczki, truskawką, pomarańczą i borówką
- Mieszane sałaty z wędzonym pstrągiem, rzodkiewką, jajkiem przepiórczym i kaszą jaglaną
- Mille-feuille z mozzarellą , pomidorami, rukolą i pesto ziołowym

Zupy do wyoru:

- Rosół drobiowy z makaronem domowym
- Kołduny z baraniną w bulionie z octem dębowym i lubczykiem
- Krem z cukinii z ziołową grzanką
- Krem z botwiny z jajkiem przepiórczym, karmelizowanym kozim serem, chipsem z boczku, puree ziemniaczanym
- Krem z kalafiora z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z zielonych szparag z galaretką z kwaśnej śmietany
- Bulion rybny z domowymi kluseczkami, warzywa julienne, koper

Danie główne do wyboru:

- Polędwiczka sous vide, pomidorowa babka ziemniaczana, sos z czerwonego wina, warzywa sezonowe
- Grillowany Schab z kością marynowany w maślanie z tymiankiem, ziemniaki Au'gratin, sos rozmarynowy, fasolka szparagowa
- Roladka z indyka nadziewana szparagami, ziemniaki puree, szpinak, pieczone pomidorki cherry
- Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricottą, ziemniaki puree, sos ziołowy, grillowane warzywa
- Policzki wołowe w sosie demi glace, kasza pęczka, parmezan, natka pietruszki, szparagi zielone
- Pieczony stek z łososia, risotto, pieczone warzywa

Desery do wyboru:

- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Panna cotta z sosem z czereśni
- Mus truskawkowy z białą czekoladą
- Tarta z kremem waniliowym i owocami sezonowymi
- Sernik z białą czekoladą i galaretką z kwaśnych malin

Przystawka:

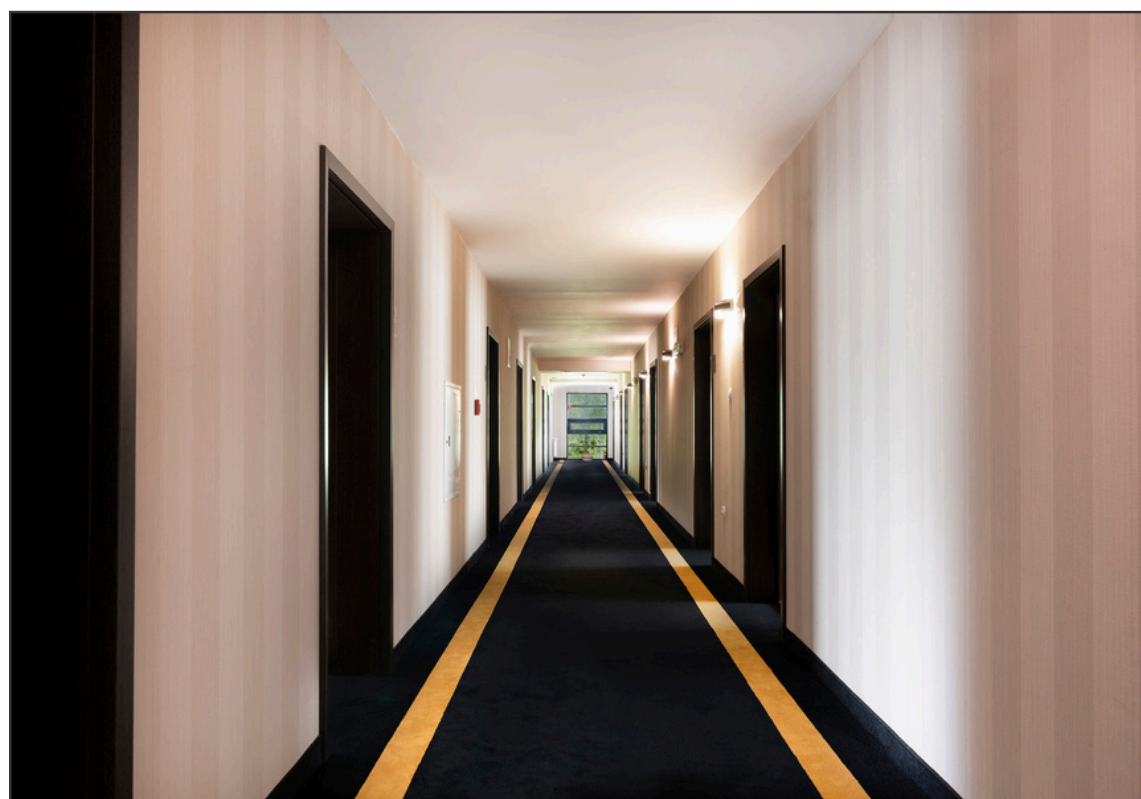
- Grillowana polędwiczka z roladką z cukinii Indyk marynowany w pesto z sosem tuńczykowo kaparowym
- Gęsina w winnej galaretce z żurawiną
- Dorsz w panierce z ziemniaków z czosnkowym aioli
- Łosoś marynowany w cytrusach z salsą z mango, awokado i kolendry
- Deska serów dojrzewających
- Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem, rukolą i malinami
- Grillowane warzywa marynowane w ziołach prowansalskich
- Sałata cesar z kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Mix sałat z jajkiem przepiórczym, wędzonym twarogiem i nowalijkami

DODATKOWO DLA PARY MŁODEJ

- Degustacja dań weselnych
- Możliwość wynajęcia oryginalnego stylowego samochodu do ślubu
- Ogród hotelowy z możliwością cateringu na zewnątrz w trakcie przyjęcia lub w formie poprawin np. grill
- Możliwość zorganizowania pokazu sztucznych ogni
- Możliwość wynajęcie aranżacji świetlnej sali i otoczenia
- Pokój dla Państwa Młodych
- Animacje dla dzieci
- Promocyjny pobyt na pierwszą rocznicę ślubu z romantyczną kolacją
- Poprawiny na sali weselnej lub w plenerze
- Kręgielnia- 2 tory do dyspozycji
- Pomoc w organizacji atrakcji dodatkowych
- Możliwość skorzystania z SPA



PREZENTACJA HOTELU





*Do marzeń każdej Pary podchodzimy
indywidualnie, dlatego skontaktuj się z
Nami, a urzeczywistnimy Wasze marzenia*

**DZIAŁ MARKETINGU
HOTEL&SPA POLESIE*****

